

## ► Kit thermomètre testo 926 avec sonde de pénétration et étui TopSafe



### Caractéristiques techniques

#### Code

### Descriptif

Contrôle professionnel des températures dans le secteur agro-alimentaire : dans les grandes cuisines, la haute gastronomie, l'industrie et les commerces, ces contrôles font partie du quotidien.

Avec le kit de démarrage de l'appareil de mesure de la température testo 926, vous disposez d'un outil fiable et confortable à utiliser pour vos tâches quotidiennes et vous pouvez tout de suite commencer vos mesures.

Grâce à sa certification selon HACCP et la norme EN 13485, cet appareil de mesure de la température convient parfaitement pour l'utilisation dans le secteur agro-alimentaire.

Des limites pouvant être définies librement facilitent votre routine quotidienne.

En cas de dépassement de la limite définie, un signal sonore retentit ; les valeurs min. et max.

sont également automatiquement enregistrées.

Le kit de démarrage de l'appareil de mesure de la température testo 926 contient déjà une sonde d'immersion / de pénétration étanche standard.

Ainsi, vous pouvez tout de suite commencer vos mesures.

En option, Testo offre d'autres sondes que vous pouvez commander en fonction de vos exigences pratiques individuelles : par ex.

sondes pour produits congelés, sondes particulièrement discrètes ne laissant aucun trou de pénétration, sondes résistantes à la température pour les contrôles à l'intérieur des fours ou sondes de température transmettant leurs résultats de mesure par ondes radio à l'appareil de mesure de la température testo 926.

### Conditions de livraison

Appareil de mesure de la température pour denrées alimentaires testo 926, avec étui de protection TopSafe, sonde d'immersion / de pénétration étanche standard, protocole d'étalonnage et piles.